

Crèmes brûlées

Miel et safran



-Shopping : pour 4 à 6 personnes

- 350 g de crème liquide
- une demi-dose de filaments de safran
- 4 jaunes d'oeufs
- 75 g de miel d'acacia (miel neutre, mais vous pouvez en choisir un autre)
- sucre roux pour la caramélisation

-In process :

- Allumez le four sur 110°.
- Chauffez une petite partie de la crème (150 g) et faites infuser les filaments de safran pendant la préparation des autres éléments de la recette.
- Mélangez dans un cul de poule le miel et les jaunes d'œufs, ajouter la crème safranée et le reste de la crème froide.
- Versez l'appareil dans de petits plats **sans dépasser 1cm à 2 cm d'épaisseur***.
- Faites cuire 40 à 50 min **à surveiller**. La crème doit rester légèrement tremblotante. Laisser refroidir à température ambiante, puis stocker au frais.
- Avant de servir, saupoudrez de sucre, puis caramélisez au chalumeau (à défaut, un passage très rapide sous le grill du four).

Le temps de cuisson varie selon la taille du plat choisi et la température à laquelle vous avez portée votre crème avant de l'enfourner.

Une recette adaptée du site de référence de [Mercotte](#).